

®
Aruba's Favorite Spices


CROQUET DI CALCO

Calco mula
1 cuchara gr. di consome
1 webo
1 cuchara gr. di manteca
1 cup di hariña
promente
1 cuchara di siboyo mula
1 tiki konoflook
curry

Laba e calconan y mulanan. Pone curry, siboyo y konoflook y webo. Traha e consome den 1/2 cup di awa, pone manteca aden y lage herbe (sopi). Pone hariña y draai e bon y despues traha e mansa na bolitas y hasanan den azeta cayente.

Mirtha Winterdal
Seroe Preto 14 S.N.

==

BOLO DI APELMOES

1 2/3 kopi di hariña blanco
1 1/3 kopi di sucu
1/3 kopi di margarina
1/4 telep di baking powder
1 telep di soda
1/4 telep di e kruidnagel (mula)
1/2 telep cu e kaneel (na puiru)
1/4 telep di e allspice
1/3 kopi di e apelmoes
1 webo
2/3 kopi di e rasenchi

Prome cu tur cos nos mester pone e forno keinta adelanta na 350 grado. Awor nos ta pone hunto e hariña di pan, sucu, soda, bakingpowder, kruidnagel, kaneel y e allspice hunto. Despues ta pone e margarina aserca y nos ta drei bon. Caba bati nan bon bati. Caba ta pone e apelmoes y e lechi y tambe e webo acerca. Drei bon y caba bati nan hunto atrobe. Te delaster ta pone e rasenchinan. Drei nan poco poco door di e mezcla. Preferible cu un cuchara di palo. Huna e forma cu margarina y basha e mezcla aden. Lage keda 35-40 minuut den forno.

Alejandrina Trom
Boegoeroei 12

==